



### INGREDIENTES:

- 200 gramos de avellanas tostadas
- 200 grammos de azúcar
- la piel de un limón solo la parte amarilla
- 100 de leche en polvo
- 800 gramos de cubitos, de leche
- Todos de leche IDEAL, o mitad de normal y mitad de IDEAL, o todos de leche normal

### PREPARACIÓN:

1. Los cubitos cuando son de leche en vez de agua son mucho más ricos para el sorbete, tanto de avellana como de almendras, o de turrón de Jijona.

2. Ponemos la piel de limón sin piel blanca (con un pelapatatas sale muy bien la piel amarilla sola) y el azúcar, en el vaso de thermomix y **pulverizamos 15 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo**

, bajamos los restos de las paredes con la ayuda de la espátula y añadimos el resto de ingredientes, y

**tritramos 20 segundos a velocidad 5, y 1 minuto a velocidad máxima. Y LISTO.**

3. **NOTA:** Si no gastamos todo el sorbete, guardarlo en el congelador en una bandeja grande pero baja, la trocearemos mejor cuando la saquemos, y ponemos los trozos en la thermomix, y volvemos a triturar de nuevo muy pocos segundos a velocidad media, y quedara una textura como recién hecho, si nos queda muy liquido poner unos cubitos mas y volver a triturar.

4. **Lo adornamos a la hora de servir con avellanas enteras por encima.**

